

# HUIZAPOL

CREATIVAMENTE CULTURAL

AÑO 02 | NÚM 02 | SEPTIEMBRE 2017

VÍCTOR AARÓN GIL SOLORIO:  
**CLAVADOS, PERDER  
EL MIEDO Y CONFIAR...**

**EN COLIMA SE DICE...**

UN MISTERIO: TÚNELES  
BAJO LA CIUDAD

## EDITORIAL

Hoy tenemos un **Huizapol** multicolor, un **Huizapol** dedicado a lo que nos conforma como colimenses, a aquellos que no nacieron acá pero que se quedaron para vivir en esta tierra. Esta de hoy es una edición que nos recuerda los misterios que habitan bajo el suelo, que nos recuerda el magma que recorre el subsuelo y que forma parte, también, de nuestro día a día.

Hablamos de un deporte poco “popular”, de música potente que retumba y que encuentra un espacio por el cual salir, de chiles en nogada en su versión vegetariana y de las ventajas de no consumir carne. Esta edición alberga a una mujer cuidadora de legados, se llena de poesía e imágenes femeninas.

Cada vez las voces se multiplican, la realidad se diversifica y vamos encontrando eso que Colima también es. ¡Bienvenidos, una vez más, a este jardín que sigue floreciendo! *Llédense de Huizapol.*

CRÉ  
DI  
TOS

### Coordinadora editorial

Pastora Amezcua

### Coordinadora de contenido

Ivonne Barajas

### Arte y diseño

Brenda Anguiano

### Comunicación

Alma Galindo

### Colaboradores

César García Avitia

Gabriel Govea

Carolina Aguilar

Hernando Rivera

### Fotografía portada

Javier Flores



scribenos

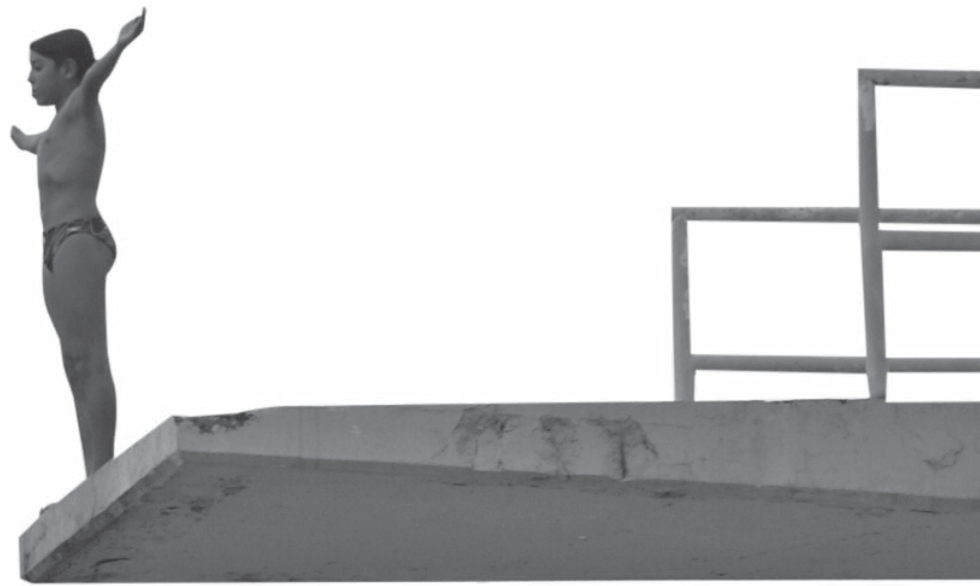
huizapolcolima@gmail.com



íguenos en facebook

huizapolcolima

AMÁRRATE  
LOS  
CABETES



# VÍCTOR AARÓN GIL SOLORIO: CLAVADOS, PERDER EL MIEDO Y CONFIAR...

*Aunque las instalaciones en Colima no están completamente equipadas para entrenar y practicar la disciplina, Aarón le ha apostado a este deporte: "Con mis alumnos estamos colocados entre los primeros 20 lugares a nivel nacional. Sí se puede, pero sí hace falta el apoyo"*





Si pensamos en deportes en nuestro Estado tal vez lo primero que se venga a nuestra mente es el fútbol; nos suena handball, que también ha tenido logros; voleibol, basquetbol, fútbol americano; pero existen también otras disciplinas que, aunque con menos adeptos, tienen presencia en competencias nacionales. Pongamos por ejemplo, clavados.

Víctor Aarón Gil Solorio es un colimense de 25 años que, desde los 9, descubrió las plataformas y los trampolines. Alberto Ayala fue su primer entrenador, él lo invitó y, sin saber nada, Aarón se aventó. A partir de ahí y hasta los 15, con poco apoyo por parte de las instituciones deportivas, él practicó la disciplina en Colima, sin embargo, al terminar la secundaria y tras la invitación de otro entrenador, migró becado a León para poder desplazarse a Guanajuato a entrenar.

Durante sus años como atleta, Aarón consiguió un tercer lugar en Olimpiada Nacional en su edición de 2008, así como un tercer lugar en trampolín de 3 metros individual durante un selectivo nacional; de igual manera se posicionó en ese peldaño en plataforma de 10 metros sincronizado, entre otros logros.

Cuando cumplió 22 años, combinar sus estudios y sus entrenamientos se fue haciendo más difícil debido a que tenía que viajar, ida y vuelta, de León a Guanajuato para lograrlo. Aarón decidió regresar a Colima para continuar con su vida académica en la carrera de Negocios Internacionales de la UdeC, pero con la convicción de apoyar a los entrenadores con su experiencia. Poco a poco, algunos de ellos fueron saliendo y ahora, a sus 25 años, es uno de los instructores principales.





Actualmente tiene a su cargo niños de entre 11 y 13 años con los que asiste a competencias nacionales en pruebas de uno, tres y cinco metros; sin embargo, el mayor reto para ellos ha sido el poco apoyo por parte de las instituciones: “Tiene que ver que todos los deportes han sufrido un recorte, pero es cierto que apoyan más a las disciplinas más conocidas”.

Los mayores retos a los que se han enfrentado es, además, a que su actual sede, la Unidad Morelos, no tiene la infraestructura necesaria para un mejor entrenamiento, sin embargo, Aarón le sigue apostando a la disciplina: “Con mis alumnos estamos colocados entre los primeros 20 lugares a nivel nacional. Sí se puede, pero sí hace falta el apoyo”.

Este entrenador está muy apoyado por los papás de los chicos que entrenan con él, y cuando van a competencias, hacen solos el papeleo al salir la convocatoria. Se envía el presupuesto al Incode tras conocer el pago por prueba, pero en lo que la Institución resuelve, los padres de familia siempre hacen un esfuerzo por reunir el dinero en caso de no contar con el apoyo: “La última vez nos fuimos

prácticamente sin apoyo del Incode, hasta que estábamos en León, en competencia, se nos informó que habría apoyo y se reembolsó. Todos los instrumentos de entrenamiento que tenemos en la alberca, ha sido gracias a la inversión de los papás”.

Para Aarón, la fosa, las plataformas y los trampolines le han traído diversas satisfacciones. Como atleta tuvo la oportunidad de competir contra clavadistas que acudieron a la pasada edición olímpica en Río de Janeiro, en incluso, en ocasiones, les ganó; como entrenador, lo que más disfruta, es ver el desarrollo y evolución de sus alumnos.

La invitación a formar parte de esta disciplina está abierta para cualquier interesado, el único requisito es saber nadar, vaya, saber salir de la alberca, pero sobre todo, tener confianza: “Clavados implica tener que vencer el miedo de tres, de cinco o hasta de 10 metros; vencer el primer salto”.



# HUIZAPOL

El lugar de entrenamiento es en la Unidad Morelos; su primer entrenador, Alberto Ayala, es quien se hace cargo de los novatos (de 6 años en adelante), mientras que Aarón se concentra en los chicos que van adquiriendo mayor experiencia. Para cualquier información, los interesados pueden acudir directamente a la alberca, de lunes a viernes, de 5:00 a 7:00 de la tarde.

Aarón explicó que el miedo es algo natural, pero es necesario vencerlo. Cuando los niños no tienen la confianza suficiente para ejecutar un salto, lo primero es explicarles que todo estará bien, que es algo que saben hacer porque lo han practicado. Si después de hablarlo siguen con miedo, regresan a lo básico y continúan entrenando hasta que lo puedan lograr: “Como entrenador a veces es frustrante, pero lo entiendo porque pasé también por eso”.

Sin embargo, cuando el miedo se domina, hay una parte clave en este deporte: la adrenalina que te puede ocasionar un salto de hasta 10 metros de altura. “En el aire no sientes nada. Eres tú contra la urgencia de realizar bien el clavado. Antes de saltar es donde realmente está la adrenalina. Se te acelera el corazón, la respiración es más rápida, sientes nervio en todo el cuerpo, en competencias se duplica o se triplica. Una vez que caes al agua viene el desestrés e incluso, cuando haces bien el clavado, es mucho mejor, porque en cuanto sientes que entras bien al agua ya estás festejando”.

Aarón ahora trabaja al lado de su primer entrenador, Alberto Ayala, quien se hace cargo de los novatos. La Unidad Morelos es el lugar en el que practican y van desarrollando nuevos atletas comprometidos con una disciplina que, aunque es difícil, les deja satisfacciones.



HUIZAPOL

ESQUILINES  
EN LA MESA

# CHILES EN NOGADA

Receta proporcionada por: Nutrióloga Surya Peralta Castrejón.

A tono con el artículo del Imperio Vegetariano que compartimos en esta edición de **Huizapol**, ofrecemos una receta de Chiles en nogada ¡sin carne! Una muestra del sabor que se puede llevar a la mesa sin recurrir a productos de origen animal. Esperamos que lleven esta aventura a su cocina y que se dejen seducir, de a poco, por un

estilo de vida que apunta allá arriba, a la inmensidad del cielo... con la consciencia de pies plantados en tierra.

Feliz estancia acá, en el mundo, y

**BUEN PROVECHO...**







## INGREDIENTES

- 5 chiles pasilla
- 4 cucharadas de pasitas
- 1/4 cucharada de canela en polvo
- Clavo de olor al gusto
- Una pizca de sal
- 2 duraznos
- 1/2 taza de quinoa (se mide en crudo)
- 1/4 de cebolla
- 1 ajo
- 1/3 de taza de almendras
- 3 jitomates
- 1 manzana gala
- 1/2 plátano macho
- 2 cucharadas de perejil

## ELABORACIÓN

Poner a remojar de 4 a 8 horas la quinoa, escurrir el agua de remojo y cocerla con agua nueva.

Asar las pasillas, posteriormente dejarlas sudar en una bolsa de plástico para después pelarlas y quitar semillas. Poner a activar las almendras para pelarlas y picarlas en el procesador.

### PARA HACER EL PICADILLO

Picar en cuadritos pequeños los duraznos, manzana, jitomates y plátano macho.

Calentar la sartén, una vez caliente agregar aceite de olivo y sofreír cebolla y ajo, una vez sofrida agregar el jitomate.

Ya listo se agregan los duraznos, la manzana, el plátano macho y las pasitas.

Agregar la quinoa previamente cocida.

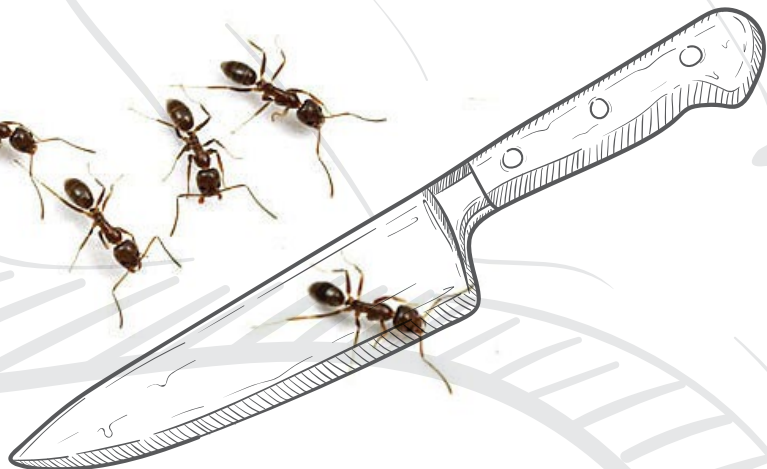
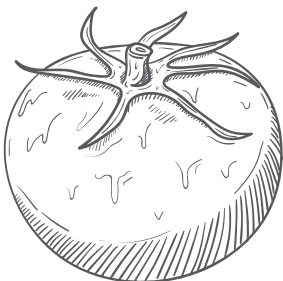
Sazonar con canela, clavo, una pizca de sal y perejil.

### PARA LA NOGADA

- 2 tazas de leche de almendras
- 1 taza de nuez
- 1 taza de almendras
- Canela
- Azúcar morena 2 cucharadas
- 1/2 cucharadita de clavo de olor
- Una pizca de sal

Mezclar todos los ingredientes de la nogada en la licuadora.

Se rellenan los chiles con el picadillo, se bañan con la nogada y se decoran con granada.





ZAGUÁN  
PINTURA

# Sarah Vincent, pinturas francesas del paraíso colimote

*De su admiración por el  
paisaje y de su talento para  
pintar, Sarah es una mujer  
que ha puesto color y forma  
al paisaje*

Alma Celia Galindo







# HUIZAPOL

Sarah es una mujer serena, tímida incluso, pero con una calidez que transmite su generosidad no solo en su talento para pintar, sino en su trato y forma de ser.

La experiencia de entrevistarla fue como llegar a la casa de un familiar y platicar con alguien que pareciera ser conocido de toda la vida. En nuestra charla me contó que nació en una ciudad al Este de Francia. Su lugar natal en la distante Europa está plagado de riqueza natural; mientras me mostraba las fotos de su hogar de la infancia, me contó que desde pequeña disfrutaba jugar en el campo y ver la naturaleza. En la fotos observé un paisaje lleno de flores, árboles y montañas.

Su historia laboral inicia con los casi siete años en los que ejerció su carrera de contadora, pero luego decidió irse a Londres; era la primera parada de lo que planeó como un viaje largo para conocer Europa. Sin embargo, en la ciudad inglesa se enamoró y comenzó a pintar. Así descubrió su pasión por el arte del color.

A México llegó de una manera muy extraña. Me contó que en una fiesta londinense conoció a Javier Fernández (quien en aquel entonces no tenía tan amplia trayectoria como pintor). Esa fiesta fue el primer encuentro que siguió a una historia de amor con sede, primero, en Santander, España; luego vino una estancia de año y medio en París para, posteriormente, aterrizar en la ciudad de Colima.





Su sorpresa fue encontrar un parecido con la década de los 50 europea, pero en un Colima de 1985. Aún recuerda a la gente sentada afuera de sus casas, con los zaguanes abiertos y saludos para todo el que pasaba. Gente carismática con la que ha forjado amistades y un lugar agradable en el que decidió permanecer y echar raíces, pues aquí empezó a crecer su familia.

Casi a manera de confesión me contó que su primera tendencia era ser pintora abstracta, pero fue la influencia de Javier la que la llevó a pintar paisajes, retratos y naturaleza. Con una sonrisa me dijo que se siente satisfecha con lo que ha hecho, pues mucho de lo que ha creado lo aprendió de manera autodidacta y pudo combinar su obra con su familia.

Sus pinturas transmiten historias por medio del paisaje; Sarah pinta lo que ve, lo que siente y lo que le ha gustado. Pinta lo que la hace feliz, lo que le representa el amor, la familia, los amigos. Todo es emoción con color...

Hoy Sarah quiere hacer escultura en madera y quizá pintar otra cosa, pero el arte y la naturaleza seguirán siendo parte de ella y de su obra.

Me fui de su casa muy contenta de charlar con ella, de conocer un pedacito de su historia y ver sus pinturas con volcanes, flores, paisajes verdes, con más verde, y árboles y más flores. Incluso vi una pintura nueva con una flor rojísima que me recordó las del jardín de la abuela. Salí extasiada.

Luego, me quedé pensando que si seguimos cortando árboles y construyendo edificios, esas hermosas pinturas de Sarah Vincent un día serán los recuerdos de lo que Colima dejó de ser; pienso que, si así sucediera, al menos en ellas podremos ver lo especial que es este lugar.



# De Delirios

Gabriel Govea

Gabriel Govea Acosta (Guadalajara, Jalisco, 1983). Es licenciado en Letras y Periodismo y maestro en Literatura Hispanoamericana por la Universidad de Colima. En 2009 cursó el Máster Estudios Hispánicos en la Universidad de Cádiz, España, por medio de una beca de la Fundación Carolina. Ha publicado el libro “Noctario”, editado por Puertabierta Editores y la Secretaría de Cultura de Colima en 2012. En 2007 recibió el Premio Estatal de la Juventud en el área de Literatura, el cual otorga anualmente la Secretaría de la Juventud de Colima. En 2016 resultó finalista del concurso para libro debutante “Bridges of Struga” que convocan Struga Poetry Evenings y la UNESCO en Macedonia, por “Noctario”, el cual se posicionó entre los cinco mejores de todas las propuestas recibidas de 17 países. Actualmente, se desempeña como editor en la Dirección de Información de la Universidad de Colima y como profesor del Centro de Educación Artística “Juan Rulfo” de la Secretaría de Cultura Federal.

I  
Ahí, donde se extiende un vacío,  
palpita el deseo.

II  
Un hueco donde se mira la muerte  
como si fuera Narciso,  
me desea, me desea...

III  
Los locos buscan a Dios en el deseo  
y encuentran el más terrible de los espejos.

IV  
Entre el misterio y el deseo  
arde un mar de sombras ciegas,  
desoladas, sedientas.

V  
Te enredas con espinas en mi columna abatida:  
pararrayos de los gritos de Dios hambriento.

HUIZNPOL

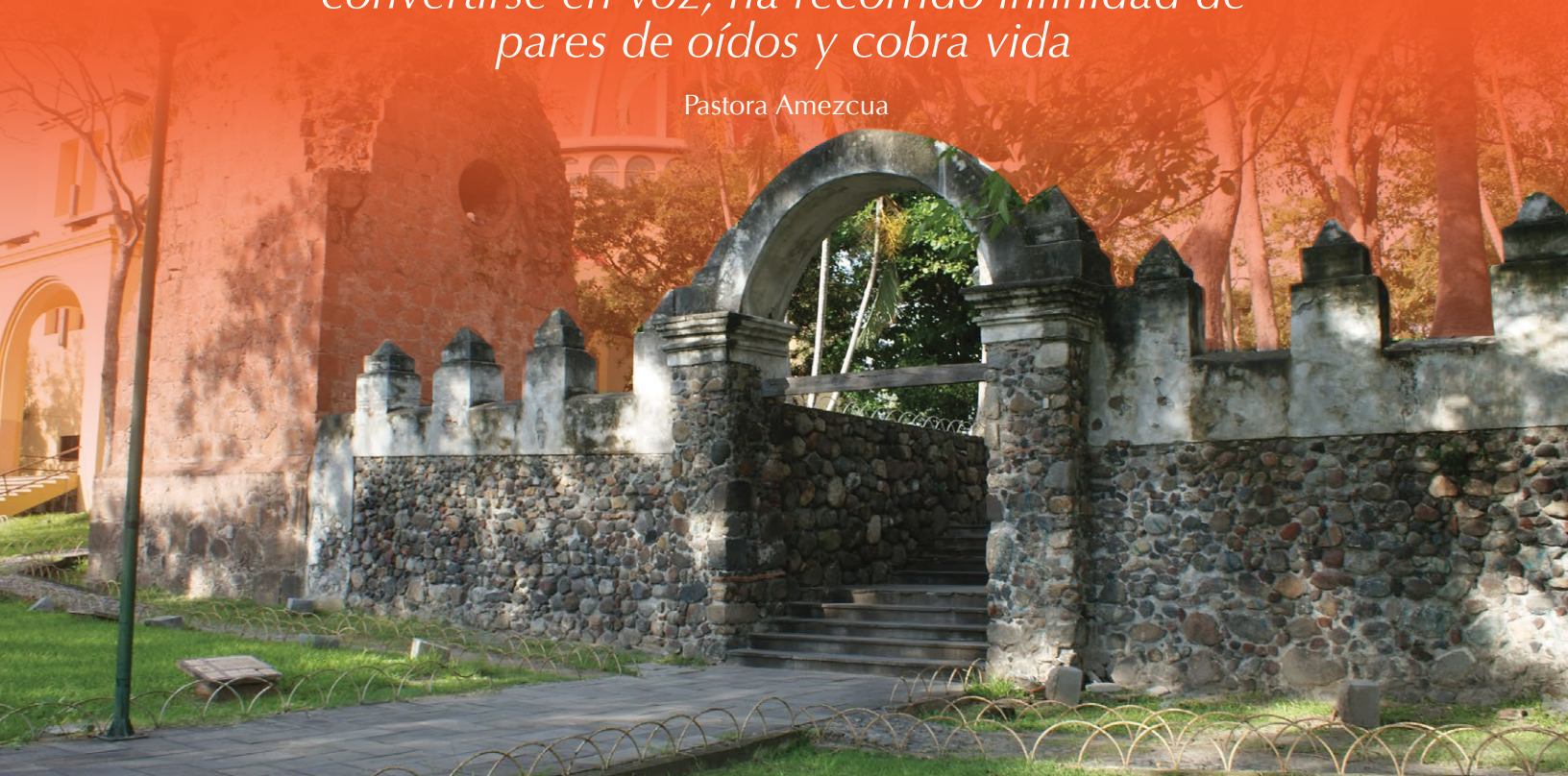
PA' QUE  
SE TE  
QUITE LO  
NANGO

# EN COLIMA SE DICE...

## UN MISTERIO: TÚNELES BAJO LA CIUDAD

*El misterio sobre el que caminamos sube hasta  
convertirse en voz, ha recorrido infinidad de  
pares de oídos y cobra vida*

Pastora Amezcua





Entre las correrías de la infancia y las historias que contaban los abuelos, hay una que siempre ha captado mi atención. Imagina esto: túneles bajo la ciudad que conectan, misteriosamente, iglesias y un convento de frailes franciscanos.

Los colimenses crecimos con estas historias que revolotean alrededor de nuestra realidad. De ello se han dicho muchas cosas, lo cierto es que, como quiera que sea, la idea de caminos bajo la tierra es algo que forma parte de nuestra comunidad.

Hay quienes hablan de túneles que conectan el templo de San Francisco de Almoloyan con Catedral; otros, he escuchado, dicen que con La Merced o El Beaterio, el caso es que, como colimenses, conocemos estas historias y las replicamos.

El misterio que corre bajos nuestros pies sube hasta convertirse en voz, ha recorrido infinidad de pares de oídos y cobra vida.

## LA HISTORIA

Visitar el templo de San Francisco de Almoloyan es la oportunidad de encontrarse con el pasado; vestigios de lo que fuera una antigua construcción nos dan la bienvenida con una placa que nos relata que hacia 1523 se funda lo que es ahora nuestra ciudad, como una de las primeras en la región novohispánica, presuntamente por la gran cantidad de oro y plata que existía en el entorno.

Como en toda historia de conquistadores y conquistados, los primeros comenzaron a abusar de los locales al grado de la explotación, por lo que entre 1551 y 1554 llegó Lorenzo Lebrón de Quiñones quien, por mandato, en su calidad de Oidor y Alcalde Mayor de Compostela, tuvo como labor verificar que los indígenas, fatigados por la carga, tuvieran mejores condiciones.

Fue así como, en esa labor, trabajó para crear el primer convento en Colima: el de frailes franciscanos que velarían por la integridad de los indígenas en la región. Desde ese momento surgió San Francisco de Almoloyan.





## EL HALLAZGO

Según algunas notas que publicó José Rodríguez Negrete en *El Mundo desde Colima* en 2014, todo comenzó hace alrededor de 60 años, cuando el gobierno comenzó las obras para construir la que hoy conocemos como avenida Pino Suárez: “A la altura de los semáforos del Jardín de San Francisco, una de las máquinas pesadas se hundió y después de muchos esfuerzos, los técnicos y demás trabajadores sacaron la katerpila para poder observar que esa máquina se había caído precisamente en uno de los túneles de que hablamos”.

Según relata el autor, él, para entonces, contaba con 8 o 9 años, recuerda haber sido testigo de este hallazgo que dio inicio a las historias de los túneles que se extienden por debajo de la ciudad: “Se trataba pues de un túnel bien elaborado, con ladrillo cocido, perfectamente pegado en forma de abanico, que las gentes que se arremolinaban, que entraban y salían, decían que se trata de una construcción mucho muy antigua, pero que se ignoraba su existencia, especialmente en ese tiempo”.

Por muchos años han permanecido en nuestro entorno las conjeturas alrededor de estos túneles, pero en marzo pasado ocurrió algo que nos hizo recordarlas: el descubrimiento de una bóveda antigua en la Presidencia Municipal de Colima. Según se reportó, se trataba de una bóveda de varios cientos de años y en muy buen estado. El INAH aclaró que se trataba de una obra hidráulica, drenes pluviales.

Con este suceso, volvieron a salir a la luz esas historias; por ejemplo, una bóveda que se ubica en la Cooperativa de Salineros de Colima a unas cuadras de la Presidencia, una casona que, se dice, fungió como cuartel para los Cristeros, por lo que se cree que parte de estas bóvedas y pasadizos fueron utilizados por ellos para oficiar misas o que los sacerdotes y combatientes pudieran escapar.





## LAS PERSPECTIVAS

En marzo del año pasado, historiadores y antropólogos se reunieron en un panel de discusión que se desarrolló en el Archivo Municipal de Colima para abordar, desde sus diferentes visiones, el tema de los túneles de Colima.

Al respecto, el cronista e historiador Noé Guerra, panelista en este foro, escribió en *Ecos de la Costa* unas palabras al respecto: “Fue el miércoles 16 de marzo cuando ante un auditorio lleno, el del Archivo Histórico del Municipio de Colima, convocados por la Sociedad Defensora del Tesoro Artístico de México, capítulo Colima, coincidimos el Dr. Guillermo Ruelas Ocampo de la Sociedad Colimense de Estudios Históricos, el Mtro. José Luis Silva Moreno del Archivo Histórico Municipal, el Mtro. Fernando Rodríguez García del Instituto Nacional de Antropología e Historia; y el que escribe, para hablar y desde nuestras ópticas abordar el tema de “los túneles de Colima”, versión arraigada en algunos y promovida por otros con fines turísticos y que ante la cual, adelanto, he manifestado abiertamente mi incredulidad, motivo por el cual, creo, fui invitado al panel con dichos especialistas”.

En este texto, el autor hace referencia a la versión que indica que durante la construcción de lo que ahora conocemos como avenida Pino Suárez, se encontraron los vestigios de lo que parecía ser un túnel: “Desde entonces se han descubierto otros, como el de la finca de 5 de Mayo #87, el de la

Cooperativa de los Salineros, el de la Catedral, el de San Francisco, el de La Atrevida y así, que si fueron edificados por monjes franciscanos para ocultar sus travesuras, que si era una red conectada entre las parroquias y edificios estratégicos; que si los construyeron o usaron los cristeros, que si el Indio Alonso o el Chivo Encantado; que si algún poderoso furtivo amante, que si para el contrabando... En fin, mil y una conjeturas fundadas en el dicho de alguna mentecilla imaginativa, alimentadas por el rumor ciego y afirmadas en el chisme morboso que a fuerza de repetirse suele hacer de la mentira, verdad.”

Finalmente, explica que tras el panel se llegó a la conclusión de que se trataba de bóvedas hidráulicas: “Canales que originalmente encauzaban arroyos que con diferentes orientaciones cruzan la zona conurbada Colima-Villa de Álvarez, los que en su momento, ante la necesidad de más espacio superficial para vialidades y casas habitación paulatinamente fueron techados o embovedados, lo que pudo haberse dado de principios a mediados del siglo antepasado, el XIX, con el arribo de europeos y la edificación de los principales puentes de la ciudad, cuya técnica constructiva coincide; por lo que no, no hay túneles, son bóvedas, y los de las casonas son sótanos, pero no túneles”.

# SE DICE...

La tradición oral es fundamental en la construcción de nuestra cultura e identidad, las leyendas, leyendas urbanas, creencias... Todo esto nos construye como miembros de una comunidad, nos hace identificarnos y pertenecer.


No sé ustedes, pero a mí me gusta caminar por espacios que encierran cierto misticismo, preguntarme cómo fueron las cosas años atrás, viajar en el tiempo y visitar siglos que quedaron en el pasado.

Esto bien podría ser una leyenda urbana... o podría no serlo; lo cierto es que estas historias se mantienen en nuestro ánimo, como muchas otras que nos permiten pertenecer a este Colima, identificarnos y compartir aquello que sólo nosotros, ciudadanos de esta tierra, conocemos: que si los tesoros del Indio Alonso están resguardados por la piedra de Juluapan; que si te resbalas en la Piedra Lisa vuelves a Colima y si lo haces dos veces, te quedas para siempre; que si El Gentil, lo orígenes de las lagunas de Alcuzahue y La María; la Virgen de la Candelaria que detuvo el mar para que no causara más estragos...

En Colima se dicen todas estas cosas y, en realidad, ¿qué más da? Yo, por mi parte, seguiré preguntándome si por debajo de mis pies corren historias de frailes franciscanos o Cristeros perseguidos...

En este mundo, de cruentas realidades, un poco de ficción no viene mal.





ESO SUENA  
BIEN QUIEN  
SABE CÓMO

# MAGMA: METAL EN FLUJO

*Hay un Colima subterráneo,  
tal y como debajo de la  
chimenea del Volcán de  
fuego: fluye metal ardiente*

César García Avitia



En Colima, probablemente, no hay más grande símbolo que los volcanes; al menos pensando desde mi muy limitada perspectiva como habitante del municipio homónimo del Estado. Camisetas, artesanías y toda clase de artículos representativos hablan sobre lo que representa estar aquí, en el llano en llamas.

Pero en realidad pasan tantas cosas... Tantas cosas que incluso van más allá de lo convencional; de lo que pareciera "normal". Y es que, en esta ciudad, ciertos asuntos parecen no encajar con lo cotidiano, con lo que todos y todas ven o hablan. Hay un Colima subterráneo, tal y como debajo de la chimenea del Volcán de fuego: fluye metal ardiente.

Así fue que surgió la idea que dio nombre a "Magma: Metal En Flujo", un espacio radiofónico con casi doce años al aire, que ha abusado de la buena voluntad de Universo 94.9 FM por ser una digna radio universitaria. Y es que no puede haber una radio pública o universitaria sin gente "clavada"... esa que chamea de "a gratis" o "por amor al arte", con tal de manifestarse públicamente, gritando a la atmósfera su intención de ser, al menos, escuchado.

Magma, eso que fluye dentro de la tierra. Magma, eso que está debajo de nuestros pies. Magma, eso que después explota e inunda todo a su paso.

Cada miércoles por la tarde, desde hace un buen rato, existe un espacio para escuchar música rara. No la única música rara, pues hay mucha. Hablo de esa música que además de rara, considerando frecuencias, es rara por su poca familiaridad. No es música de cumpleaños, bodas y graduaciones. Es más, quizá es molesta para muchos y muchas. O al menos eso se dice. Y es que... ¿Cómo puedes culpar, a aquellos y aquellas que quieren bailar, de no escuchar un ritmo fácil de seguir? ¿Cómo negar que es más fácil seguir aquello que no requiere atención? ¿Cómo aceptar que lo que no

nos gusta es posible, o incluso digno, o... interesante?

¿Cuál crees que sea la música más rara? ¿Cuál crees que sea la gente más rara? ¿Raro es malo? En la fila de un concierto conocí a un antropólogo canadiense, alguien que, igual que yo, cree que el Metal es una cultura increíblemente compleja, universal y digna de respetar. Y eso es lo que escucho en cada riff o blastbeat. Eso es lo que veo en cada portada, desagradable para la mayoría simplemente porque no la quieren voltear a ver. Y es que suele ser más fácil juzgar que razonar, rechazar que comprender, ignorar que aceptar. Pero ahí sigue el magma, debajo de tus pies... a punto de estallar.



## TRANSMISIÓN EN VIVO

MIÉRCOLES 7:00 A 8:00 PM

94.9

[www.ucol.mx/radio](http://www.ucol.mx/radio)

## RETRANSMISIÓN

DOMINGOS 11:00 PM A 12:00 AM

# La vida a través de Carolina Aguilar Magaña

Artista visual, estudiante de diseño gráfico en la Universidad de Guadalajara que con tan sólo 20 años ha demostrado interés y talento para el dibujo, siendo la figura humana, los retratos, y lo femenino sus principales creaciones.

Las técnicas que usa son acuarela, gouche y óleo.

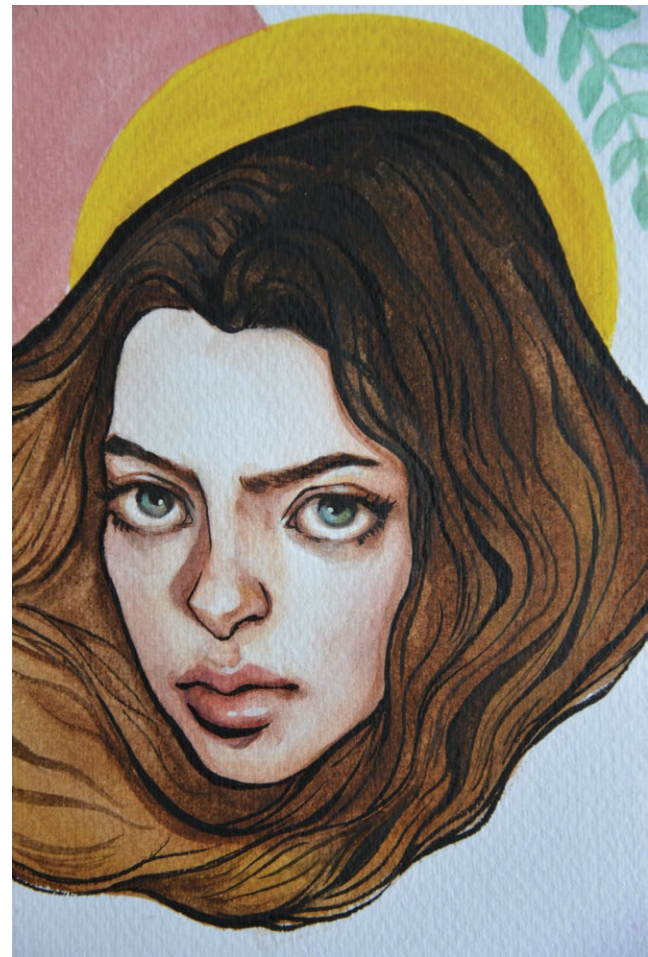
Ha participado en dos exposiciones colectivas en la Ciudad de México en la galería Donceles 66, junto con producciones PULA en 2014. Aunque su carrera es corta, ganó el concurso de ilustración en su Universidad hace 9 meses.

Aunque dibuja desde pequeña, es ahora que toma más en serio su arte, nos cuenta que lo que más disfruta es el proceso, la creación de la composición a partir de elementos que juegen con uno central, y que junto con los colores tengan armonía e impacto.

Sin embargo, también procura que su arte tenga un discurso y que cada pieza hable por sí misma “amo la figura femenina, y me gusta dar énfasis en los ojos y en el cabello. Para mí es lo más estético que existe, siempre estoy buscando chicas o chicos andróginos para dibujar.”

Entre su planes a futuro y deseos, le gustaría participar en proyectos audiovisuales y aprender a tatuar; además de incluir sus ilustraciones en proyectos musicales, carteles, libros y trabajo editorial.







# WENDOLYNE HERNÁNDEZ CORONA: CUIDADORA DE LEGADOS

*Creo que la Historia se va haciendo de pequeñas historias y a mí me interesa rescatarlas. Me gusta hacerle saber a la gente que sus cosas sí son valiosas, no sólo aquello que está en un museo vale la pena. Si para ti un objeto es importante, entonces es importante, eso no está a discusión*

Pastora Amezcua



POLVO  
ERES,  
CARNE  
FUISTE



A manera de introducción, diré que Polvo eres, carne fuiste, nació con la idea de hacer investigación, de traer a la vida aquello que ahora se ha convertido en recuerdo y añoranza; pero esta vez, hablaremos de una mujer colimense que cuida y que, entre sus manos, logra que la carne se mantenga viva y perdure en la memoria. Hablo de Wendolyne Hernández Corona, encargada del Depósito de Bienes Culturales y del Taller de Restauración de la Secretaría de Cultura de nuestro Estado.

Wendy, como generalmente la conocemos, pronto se dio cuenta que la educación convencional y ella no iban de la mano, así que, en su etapa preparatoria, optó por un sistema abierto, lo que le permitió tomar clases de Artes Visuales en el Instituto Universitario de Bellas Artes: “En el segundo o tercer año de ello, nos dieron un curso de restauración y me enamoré”. Si bien a Wendy le interesaba el arte, este nuevo descubrimiento se convirtió en su pasión, así que dirigió sus esfuerzos a un solo objetivo: estudiar Restauración de Bienes Muebles en la Universidad Autónoma de Querétaro.

Una vez terminada su educación profesional en esta área, decidió regresar a Colima: “Me fui a estudiar con la plena convicción de que tenía que regresar a ejercer mi profesión en Colima. Yo sabía que había un patrimonio cultural muy olvidado y que había que hacer algo para rescatarlo”.

La situación no fue sencilla. Wendy regresó a tocar puertas y continuamente se encontraba con la idea de que, en nuestro Estado, no había nada restaurable, quizá porque pareciera que sólo en aquellos edificios antiquísimos que custodian las ciudades centrales de nuestro país, está la Historia.






Una de sus opciones en aquel momento fue convertirse en becaria del entonces FECA (Fondo Estatal para la Cultura y las Artes) y, después de un año de buscar un espacio para laborar, vino una invitación de la Secretaría de Cultura: convertirse en impresora del taller de Artes Gráficas La Parota. Después de un tiempo, la nombraron directora del Museo de Arte Contemporáneo Jorge Chávez Carrillo, época en la que, aunque no estaba directamente en la restauración, cada que se necesitaban sus cuidados en alguna pieza de museo o de bienes materiales, ella era la indicada.

Ya en la Secretaría, con la directora de museos, se hizo un proyecto para tener un depósito de bienes culturales y, además, se hizo la gestión para crear el taller de restauración: “Si bien yo no hice las gestiones directamente, también lo siento como un logro mío. Ver que está el taller, el depósito de bienes y además estar ahí, ha sido muy satisfactorio. Quizá suena muy romántico, pero de pronto siento que ya he dejado un pequeño legado”.

Al mismo tiempo, Wendy tiene un taller personal en el que disfruta de una de las labores que considera más importantes: rescatar pequeñas historias personales: “Creo que la Historia se va haciendo de pequeñas historias y a mí me interesa rescatarlas. He restaurado fotografías antiguas y me gusta mucho trabajar con particulares, con estos objetos que aparentemente no son valiosos. Me gusta hacerle saber a la gente que sus cosas sí son valiosas, no sólo aquello que está en un museo vale la pena. Si para ti un objeto es importante, entonces es importante, eso no está a discusión”.

Aquí hay algo digno de presumir: en el currículum de Wendy no sólo figura la restauración del mural de Jorge Chávez Carrillo en Palacio de Gobierno, o su trabajo en el jardín escultórico, o los retratos del Salón Gobernadores al lado de su colega Roberta Baccio... Además de esto y otros cuidados más, como el mural de Portillo del Toro en la presidencia municipal de Tecomán, ha restaurado un par de cuadros de Salvador Dalí, algo que sin duda la llena de emoción y que la tuvo de pronto sin dormir por temor a que algo





saliera mal: “Me llamaron y el contacto se hizo a través de la galería Mónica Saucedo. Es un trabajo que obviamente es importante por el nombre, por el artista”. Añadiendo a esta lista los nombres de David Alfaro Siqueiros y José Luis Cuevas.

### **TRABAJAR Y HACER COMUNIDAD**

Hay algo que bien vale la pena decir de esta mujer colimense: su convicción de que la única manera de hacer frente a la parte negativa del mundo, es a través de formar comunidad, de identificarnos y reconocernos.

Una de las visiones de Wendy es que, en ocasiones, su profesión es vista desde un punto snobista, y son a veces sus mismos colegas quienes abonan a esta percepción: “Escucho lo que cobran y me escandaliza. En un país donde la mayor parte de las personas ganan el mínimo o menos del mínimo; en un país donde hay una serie de problemáticas sociales, yo creo que nos podemos darnos el lujo de ser tan mezquinos. Creo que hay que tener cierta conciencia. Hace unos meses me llamaron de Michoacán para restaurar unos murales en una Hacienda. La comunidad estaba muy golpeada por el narcotráfico y no tenía recursos, así que lo que hice fue darles una asesoría para que bajaran recursos y pudieran llevar a cabo la restauración. Yo creo que hay que buscar los medios. Me gusta trabajar haciendo comunidad, porque además creo que es la única manera, porque es una forma de resistir a la situación que estamos viviendo”

Wendy es una mujer de muchas aristas: es la madre de una pequeña de siete años, la profesionista que ama lo que hace y a lo que siempre suma sus descubrimientos, es la mujer consciente del poder de su género, una desarrolladora comunitaria, una cuidadora, exploradora, aprendiz, descubridora, cocinera... es lo que quiere ser... y no sabe ser de otra manera.



**Taller personal: WH Restauro**





# IMPERIO VEGETARIANO: TRES GENERACIONES

ZAGUÁN  
PERSONAJES



*El vegetarianismo simplemente es  
una alternativa diferente con una  
repercusión favorable a nivel salud y  
medio ambiente: Surya Peralta.*

Ivonne Barajas





Frente a mí tres generaciones de vegetarianos: Ma. Concepción, Surya y el último en nacer, Matías, quien a sus seis meses apenas toma papilla y poderosa leche materna pero que será criado en un estilo de vida consciente.

Me gusta que su ropa sea colorida, que no hablen a media voz, que se expresen con pasión. Me gusta que se sienten pegados a la tierra... y a la vez elevados. No se alcanza a apreciar a la vista pero hay algo especial en ellos –y en todos y en todo, por supuesto— pero en ellos hay un toque de consciencia manifiesta; una especie de claridad y de calma de otro tipo que ¡disculpen! no es que no quiera, no puedo explicar. Son, saben que son; y se agradece la calidad de su presencia.

Ma. Concepción Castrejón Sánchez fue, hace treinta años, el germen de este estilo de vida que extendió a sus cuatro hijas e hijos. Tenía 28 años cuando se apasionó con la práctica de yoga y se le propuso dejar la carne. Lo decidió un día y al siguiente ¡fin! ni un bocado de cerdo, res, pollo o marisco volvieron a tocar su boca. Reconoce que no es recomendable hacerlo en abrupto pero al furor de los veinte años se aventuró con una decisión total que, eso sí, acompañó con herramientas informativas, variedad de talleres y asesoría nutricional para no sufrir descompensaciones.

Con una alimentación vegetariana bien llevada, libre, obvio, de productos cárnicos e incluso lácteos, logró a corto plazo observar efectos en su salud: se fueron las agruras, el dolor de piernas o la constante inflamación de ganglios que padecía, “el cuerpo solo se fue acoplando, equilibrando y sanando”. Luego notó la llegada sutil de otros beneficios: era menos agresiva ante los estímulos

externos: el ruido, la prisa, la grosería...; descubrió, en sí misma un hogar de calma imperturbable. Proseguirían otros cambios, digamos, más espirituales: se experimentaba con una amplitud diferente, se sentía a sí misma –pero más allá de ella- profunda e insondable; comenzó a percibirse tomada por el amor, derramada por el amor. Se dio cuenta cómo tanto había cambiado: comenzó siendo vegetariana por una razón sin sospechar todas las sorpresas del viaje: las transmutaciones en su salud, su emoción, su mente y en el imperante deseo de amar y respetar a todos los seres que tienen su lugar aquí... y allá. Amor a lo que se manifiesta y a lo que no. ¡Y todo fue tan suave!

Ma Concepción se mantenía sintonizada con su deseo y eso le permitió pasar de burlas y comentarios de quienes no aceptaban su decisión: Estaban los que se mofaban de la come-lechugas y los amigos auténticamente preocupados por la factura a su salud que podría cobrarle el nuevo estilo de vida: “Hay una tendencia a creer que el consumo de carne es necesario en la alimentación pero la revisión de antiquísimos hábitos de nutrición – integrados en el libro El Estudio de China, por ejemplo-- revelan que no”. Bueno, sin ir más lejos, su caso mismo evidencia una salud impecable gracias (no pese) al estilo de vida vegetariano.

En reuniones familiares que se extienden más allá de su núcleo central, los/las Peralta Castrejón se sientan a la mesa con primos, tíos, parientes que consumen carne...y el convivio se lleva sin problemas. Acercan ellos sus platillos veganos o vegetarianos (pozole de champiñón, pastas con vegetales, tacos de hongos estofados, cebiche de garbanzo) que terminan siendo probados por todos... y los primeros guisos en agotarse.

“No necesitamos sacrificar el sabor para experimentar este estilo de vida”, apunta Surya quien ¡nunca! (por lo menos en esta vida) ha probado carne; desde que habitó el vientre materno y hasta la fecha ha basado su nutrición en cereales, frutas, verduras, leguminosas, semillas...

Se me revela este dato y convierto a Surya, por un momento, en una efígie digna de museo; en una rareza admirable. Se hace transparente y puedo sentir su cuerpo --de pie, alimentando a su hijo Matías-- sostenido por la vitalidad una alimentación viva: la veo poblada de zanahorias, remolachas, fresas, maíz... Esa mirada que germina es tierna, sí, pero no ayuda idolatrar. Vuelve a convertirse, para mis ojos, en un ser de carne y hueso que sabe sostener su voluntad. Queda Surya, una mujer joven, que amamanta a su hijo...

“Cuando era niña quería entender por qué yo no comía carne y los demás, mis compañeros de escuela, por ejemplo, sí. Un día le pedí a mi mamá que me explicara por qué me inculcaba este hábito; no renegaba de él pero quería explicar mejor mi posición en el mundo, al mundo”, narró Surya quien desde pequeña – ¿acaso por la formación que ha recibido?, (lo sospecho ligeramente)-- ha sido devota de temas relacionados con nutrición/salud y movimiento/cuerpo. Es nutrióloga y le interesa la danza; se dedica también a organizar Diplomados de Gastronomía Vegana que dan el ABC para llevar a la mesa decenas de platillos libres de carne. Es promotora de una alimentación que sana.

## ALTERNATIVA DIFERENTE

Recuperar la salud, neutralizar emociones y permear en un sentido respeto a cada ser es una buena síntesis de qué es ser vegetariano; quien lo vive de una manera integral no quiere dañar, quiere acariciar; no quiere golpear, quiere suavizar; no quiere frenar, quiere evolucionar... y antes de que esto comience a convertirse en una oda al vegetariano hay que decir que tampoco es que tengan ganado el cielo, eh: ¡Hola San Pedro!, ya llegué, compermisito... No. “Se dice que Hitler era vegetariano”, apunta Ma Concepción para dar la contraparte; bueno, eso tampoco quiere decir que el tirano nazi arda en sufrimiento (¡Cuántas películas nos han contado!).

Antes de sumirnos en discusiones cielo vs infierno llegó, de Surya, un comentario de armonía: “El vegetarianismo simplemente es una alternativa diferente con una repercusión favorable a nivel salud y medio ambiente (...); en mi caso puedo hablar de un respeto a los que comen carne y a los que no comen carne; cada quién está en su camino.”





## MIEDOS FALSOS DE DEJAR LA CARNE

Sufrir carencia de Vitamina B12, hierro y proteína es el principal terror de dejar la carne. Tranquilos. Una dieta vegetariana equilibrada provee todo lo que el cuerpo necesita para desempeñar sus funciones; sólo se sugiere suplementar la B12...por lo demás, ¡pan comido!

Los vegetales verdes y legumbres son ricos en hierro, el truco es combinar su consumo con un cítrico (Vitamina C) para asegurar que se fije: por ejemplo una ensalada de espinacas, acelgas o brócoli combinada con agua de limón. En cuanto a la proteína, se sorprenderían de saber todos los alimentos donde pueden hallarla: cacahuates, soja, ciruelas, plátanos.

Si optan por la dieta vegetariana hay un truco vital que deben conocer: en el transcurso del día –no necesariamente en cada comida— hay que combinar, varias veces, dos de los siguientes grupos de alimentos para obtener los nueve aminoácidos esenciales, y vivir en el paraíso de una alimentación completa:

- 1.Cereales.- Tortilla y hojuela de maíz, quinoa, avena, amaranto, arroz, pan o pasta integral.
- 2.Leguminosas.- Frijol, lenteja, garbanzo, alubias o habas.
- 3.Semillas.- Nuez, almendras, cacahuates, chía, semillas de girasol o de calabaza.

Dejar la carne no significa ser sano; hay muchas maneras de arruinarlo: abuso de harinas o comida chatarra. Puedes dejar la carne y estar enfermo si tu dieta es errada; o: también puedes ser felizmente vegetariano. Miren cómo sonrían los Castrejón Peralta, ¿qué saben?, Qué tersura tan inquietante, qué ganas de explorar....

## PILOTO AUTOMÁTICO

Surya observa que se han asumido como saludables hábitos que intoxican nuestro cuerpo y el ambiente: la crianza masiva de ganado genera escandalosos niveles de gas metano, mientras que la leche (excepto la materna) y productos lácteos acidifican el cuerpo y favorecen un cóctel de enfermedades. No, la leche no es la maravilla que el mundo nos ha contado...

Cierto que hay mucha gente practicando el vegetarianismo por moda; después de intercambiar un guiño, madre e hija coinciden en que es una de esas tendencias que no dañan a nadie y que puede ser semilla para un estilo de vida que prefiere la suavidad.

Esta familia desea a sus semejantes lo que desea para sí misma: un camino lleno de verdad... y de verdura.

La inspiración  
El estudio de China  
El cocinero vegetariano. Cómo dejar de  
comer (carne), de Rius.  
Programa de alimentación del  
Dr. Mc Dougall's

